

# Estándares de la seguridad alimentaria: BRCGS Food Safety 9, IFS Food 7, ISO 22000:2018, FSSC 22000 5.1

Cod.: CA2006

## DESTINATARIOS

Esta formación está dirigida a profesionales del sector Agroalimentario (responsables de producción, calidad, técnicos relacionados con la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en su empresa, consultores...) y estudiantes universitarios interesados en conocer las diferentes normas de Seguridad alimentaria (BRCGS Food Safety 9, IFS Food 7, ISO 22000:2018 y FSSC 22000 5.1), su ámbito de aplicación, diferencias y requisitos para certificarse.

## OBJETIVOS

- Conocer las principales normas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria, BRCGS Food Safety v.9, IFS Food v. 7, ISO 22000:2018 y FSSC 22000 v 5.1, su ámbito de aplicación y diferencias.
- Estudiar el concepto de auditoría en los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, las categorías de auditoría y la gestión de las mismas.
- Exponer los aspectos relativos a la documentación y certificación de las normas.

## PROGRAMA

### Módulo 1: Bases de las auditorías de calidad

Unidad 1. De la gestión de la calidad a la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Unidad 2. Fundamentos de auditoría de un sistema de gestión

### Módulo 2: Principales sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Unidad 1. BRCGS Food Safety v.9

Unidad 2. IFS Food v.7

Unidad 3. ISO 22000:2018

Unidad 4. FSSC 22000 v. 5.1



### MODALIDAD:

Online

### DURACIÓN:

65 horas

### IMPORTE:

475€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

*Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.*

### +INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com  
www.aquimisaformacion.com